



The Commonwealth of Massachusetts
Executive Office of Health and Human Services
Department of Public Health
250 Washington Street, Boston, MA 02108 -4619

DEVAL L. PATRICK
GOVERNOR

TIMOTHY P. MURRAY
LIEUTENANT GOVERNOR

JUDYANN BIGBY, MD
SECRETARY

JOHN AUERBACH
COMMISSIONER

**PARA SU PUBLICACIÓN
INMEDIATA:**

16 de junio de 2008

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Jordan Coriza (617) 624-6063

**EL DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA DE MASSACHUSETTS (MDPH)
REALIZARÁ PRUEBAS PREVENTIVAS EN ALGUNOS MARISCOS AFECTADOS
POR LA MAREA ROJA**

BOSTON — El Departamento de Salud Pública (DPH, por sus siglas en inglés) anunció hoy planes para llevar a cabo pruebas de precaución en comercios de mariscos extra ídos de aguas marinas posiblemente afectadas por la marea roja.

Se analizarán dos tipos de almejas: **surf clams y ocean quahogs**, extraídas de aguas federales en la costa de Massachusetts. La División de Pesca Marina (Division of Marine Fisheries, DMF, en inglés) realiza análisis rutinarios de mariscos en aguas estatales, pero no en aguas con designación federal.

Los científicos predicen que este año habrá una presencia abundante del plankton que produce una toxina peligrosa para el ser humano. La exposición a esta toxina puede provocar la intoxicación paralizante por moluscos (también conocidos por sus siglas en inglés PSP), la cual puede causar una enfermedad potencialmente debilitante y mortal si la persona come mariscos contaminados por la toxina. Es importante identificar los mariscos contaminados y retirarlos de la venta, puesto que la toxina PSP puede ser resistente al proceso normal de cocción.

No ha habido casos de PSP en Massachusetts desde el comienzo de los años noventa. **El pescado, el músculo abductor sin huevos de las vieiras, las carnes de cangrejo, camarón y langosta no son afectadas por la toxina PSP.**

“Estas pruebas se están haciendo como precaución, para asegurarnos que los mariscos a la venta en Massachusetts se pueden consumir”, dijo Suzanne Condon, directora de la división de salud ambiental. “Pensamos que es importante extender los análisis y aumentar nuestro sistema de control para que los residentes confíen en comprar y consumir mariscos en Massachusetts”.

Las reglas de extracción de moluscos se observan estrictamente durante los periodos de marea roja. Las aguas marítimas estatales son monitoreadas por el DMF y se cierran para la extracción de mariscos cuando los análisis muestran niveles peligrosos de toxinas. Las aguas marítimas federales no son monitoreadas rutinariamente para niveles de la toxina PSP.

Como consecuencia de los niveles elevados de la toxina PSP, el DMF has cerrado los asentamientos de mariscos en el sistema estuario Nauset de Eastham y Orleans y en las aguas de New Hampshire a la división de Bourne-Sandwich, cerca del lado oriental del canal de Cape Cod, a excepción del complejo de las bahías de Plymouth -Kingston-Duxbury (Plymouth-Kingston-Duxbury Bay complex). El DPH continúa trabajando en conjunto con el DMF para el control de las aguas costeras.

INFORMACIÓN PARA CONSUMIDORES

Según reglas estatales, tiendas y restaurantes tienen la obligación de mantener etiquetas de identificación que muestren el lugar de origen de los mariscos hasta 90 días. El programa de protección de alimentos (Food Protection Program, en inglés) del DPH y los consejos de salud local aconsejan que los establecimientos comerciales de alimentos y los distribuidores de mariscos y pescado se aseguren de que sus mariscos vengan de fuentes autorizadas.

Para más información sobre la marea roja y la PSP, por favor diríjase a www.mass.gov/dph/ceh o llame a la división de salud ambiental al 617-624-5757. La lista de aguas clausuradas para la recolección de mariscos se encuentra en la página Web del DMF, en www.mass.gov/dfwele/dmf.

-DPH-